

炖卤肉料直销 南益食品 炖卤肉料

产品名称	炖卤肉料直销 南益食品 炖卤肉料
公司名称	邢台市南益食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	南和县三召乡西三召村北（邢临公路21.5公里处、高速桥北）
联系电话	13700390964

产品详情

香料对卤肉的香味影响究竟有多大？

邢台市南益食品有限公司为您介绍

对于很多卤菜新手来说，炖卤肉料，总是千方百计想去寻找一些所谓的卤菜秘方，每天在网上搜集一些香料配方，炖卤肉料，香料文章等，但是到最后才发现自己也被那些文章或者秘方弄糊涂了。其实，卤菜中香料的使用没那么复杂，香料不是决定卤菜好吃与否的唯一因素。真正好吃的卤菜，是要留住食材的本味，

八角：20克，桂皮15克，草果10克，山奈10克，丁香2克，小茴香20克，白芷10克，白扣15克，草寇15克，陈皮15克，甘草10克，香果20克，当归10，香叶10克，良姜10克，另加干香菇20克，花椒20克，这个量在干杂店不好称重配比，朋友们可以增加倍数，然后拿回去自己分均，或者让老板帮你打碎拌匀（注意不是打细，只是打成大颗粒即可），根据卤水比例称重使用，比如起10斤卤水，香料减半即可。

炖卤肉料

邢台市南益食品有限公司为您介绍

在制作卤味的过程中，总是会出现这样那样的小毛病，让自己做出来的卤肉变得不怎么好吃，远远比不上外面买到的。有一位朋友告诉我，卤肉制作时，香料的放入是非常需要注意的，很多人在做卤味的时候

候总会再多放入几种香料，这几种香料就是卤味变苦的罪魁祸首，快来看看你有没有添加过吧。

卤味制作中，香料是非常重要的，而香料的选择更重要，香料直接决定了肉的好吃与否，有些香料必须要加，而有些香料绝不可以加，由于大家对这方面的知识了解不够，或者没有注意，胡乱的加入会让自己的卤味变的难吃

邢台市南益食品有限公司为您介绍

有很多人做出的卤肉不好吃的主要原因就是不知道要放哪些调料，所以恨不得把家里所有的调料都放一遍，炖卤肉料销售，比如桂皮，八角，但是依然做不出来好吃的卤肉，你以为大厨会在卤肉里放上很多的调料？其实并没有，炖卤肉料直销，不管你买的猪肉的肉质有多么的差，放了这四种调料，卤出来的猪肉好吃到哭。

欢迎致电邢台市南益食品有限公司！

炖卤肉料直销-南益食品(在线咨询)-炖卤肉料由邢台市南益食品有限公司提供。炖卤肉料直销-南益食品(在线咨询)-炖卤肉料是邢台市南益食品有限公司（nanyifood.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：张二虎。